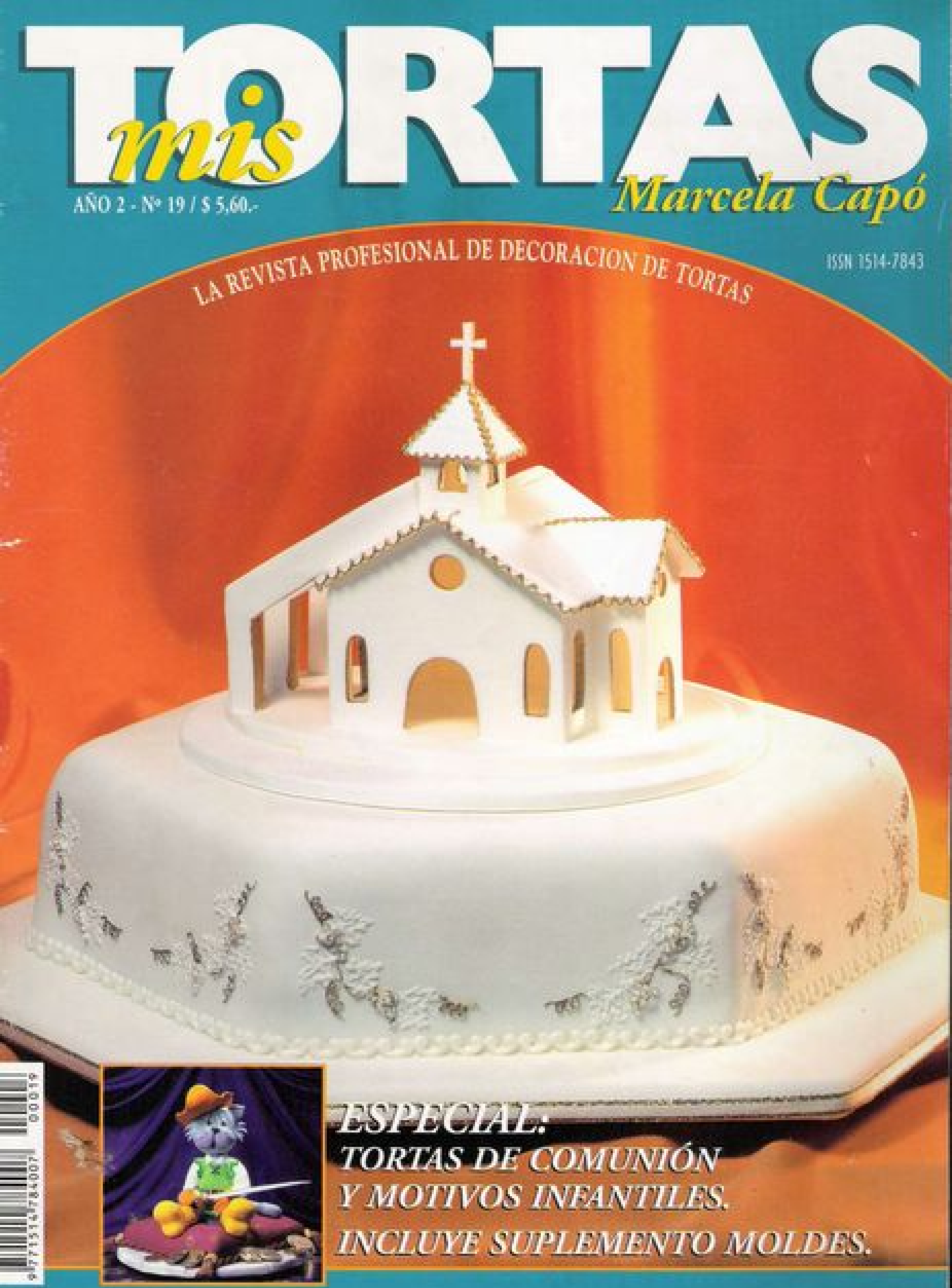
mis TORTAS

Marcela Capó

AÑO 2 - Nº 19 / $ 5,60.-

LA REVISTA PROFESIONAL DE DECORACION DE TORTAS

ISSN 1514-7843



ESPECIAL:
TORTAS DE COMUNIÓN
Y MOTIVOS INFANTILES.
INCLUYE SUPLEMENTO MOLDES.

Editorial

Mis Tortas - Año 2 - N° 19

Marcela Capó
Directora

Este número de "Mis Tortas" lo dedicamos a las comuniones, por eso les presentamos tres propuestas diferentes para que puedan elegir la más adecuada para su fiesta. Una de las dudas que surge muchas veces es como adaptar una torta de nena para un varón y viceversa. En esta oportunidad realizamos una misma torta en las dos versiones para que la elección del modelo sea más práctica y no deje lugar a dudas.

Pero no nos olvidamos de los chicos, para ellos preparamos al gato con botas y una torta con animalitos muy simpáticos. También tenemos un casco muy fácil de realizar para los más grandes y una torta con pensamientos.

Disfruten de esta revista que es un número de colección, nos reencontramos el próximo mes con mas trabajos.

Un beso grande.

Staff

Directora creativa:
Marcela Capó

Asistente:
Alejandra Faccini

Producción:
Miguel A. Pascale

Autora y propietaria:
Marcela Capó

Arte y realización:
mas gráfica - Tel.: 4431-9045

Fotografía:
Alfredo Willimburgh - Tel.: (15) 4927-9531

Impresión:
Ripari S.A. - Tel.: 4555-4436

DISTRIBUIDORES
Interior: D.G.P.

Estados Unidos y Centro América
Interamerican Network Inc.
12490 NE 7Th a216 North Miami, FL 33161
Tel.: 305-981-8840 / Fax: 305-981-8841
www.revistas-argentinas.com

Puerto Rico: Casa Antonio Inc.
1153 F.D. Roosevelt Ave. - Puerto Nuevo - Puerto Rico - Tel.: 787-781-2952
E-mail: casamonio@worldnet.att.net

Perú: Ediciones Zeta S.R.L.
Pachacutec 1414 - J. María - P.O. Box 4050 - Lima - Perú - Tel.: 511-472-9890
E-mail: postmaster@edizeta.com.pe

"Mis Tortas Marcela Capó" es una publicación mensual de Marcela Capó. Impresa en julio de 2001.

Prohibida la reproducción total o parcial del material incluido en esta publicación, aun mencionando la fuente.

Dirección Nacional del Derecho de Autor:
N° 104.778
ISSN: 1514-7843

Amplia variedad en velas

Tel.: (+54-11) 4584-4274 - Tel./Fax: (+54-11) 4583-2746. E-mail: bichitodeluz@sion.com - www.bichitodeluz.com.ar

Pensamientos

Pensamientos

1

Estirar pasta de goma celeste y cortar dos pétalos iguales con un cortante redondo de 3 cm de diámetro.

2

Marcar con un ruletero del lado cuadrado y ondular los bordes de los pétalos.

3

Sobre un papel aluminio con un poco de forma, colocar los dos primeros pétalos y pegarlos entre sí con agua.

Hacer otros dos pétalos de la misma forma y pegarlos debajo de los primeros.

El último pétalo se realiza con un cortante de corazón y se trabaja de la misma forma. Una vez ubicados todos los pétalos colocar entre ellos pedacitos de algodón para que se sequen con movimiento.

Pintar primero las flores, con tizas al pastel, en celeste y violeta.

4

5

6

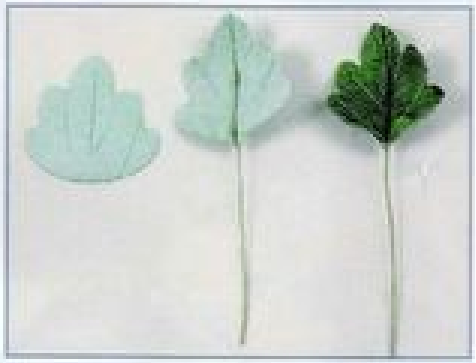
7

Con colorante amarillo pintar el centro y hacer dos líneas de glasé blanco. En violeta comenzar a matizar los pétalos.

8

Pintar con tonos de violeta los tres pétalos que se encuentran por encima.

9



Estirar pasta de goma verde, cortar las hojas, marcar y alambrar. Una vez secas pintar con colorante verde.

Preparar tres tortas ovaladas una de 22 cm, otra de 28 cm y otra de 34 cm. Cubrirlas con pasta americana blanca y armarlas como se indica en "Mis Moldes". Colocar un rollito de pasta en la base de cada torta y marcar con una esteca.

Decorar la superficie de las tortas con gotas de glasé blanco en cucurucho.

Pegar las flores con glasé y pinchar las hojas.

10

11

En el jardín

1

Tronco

Preparar un budín y *hornearlo en una lata de* conserva chica. Cortar en la base y en la superficie para darle forma. Cubrir la superficie con un círculo de pasta para modelar color marrón y marcar con esteca.

2

Forrar el lateral con la misma pasta y *marcar la textura de la corteza*. Agregar en la base rollitos de pasta para formar las raíces.

Hongos

Pintar todo el tronco con colorante y pinchar algunas hojas de pasta de goma alambradas.

Hacer hongos con conitos de pasta blanca para la base y medias esferas para los sombreros.

3

4

6

5

7

Osito

Matizar la superficie con colorante naranja y blanco.

Preparar hojas de pasta de goma de distintas formas y tonos para luego pinchar en la torta.

Para modelar el pantalón del oso partir de un rollo de pasta para modelar celeste. Dejar más cantidad de pasta en el centro.

Doblar el pantalón y formar una base en la cintura. Con una tijera cortar picos en los extremos.

Hacer un rollito de pasta en color marrón, doblar, formar el talón y marcar los dedos con una esteca. Pegar las patas al pantalón.

Con la misma pasta formar un cono para el cuerpo y ubicar. Insertar un palillo para sostener luego la cabeza.

8

9

10

11

12

13

Cortar un rectángulo de pasta celeste y pegarla en el frente del cuerpo como pechera. Colocar un bolsillo y marcar con esteca las puntadas.

Modelar rollitos para los brazos, presionar en uno de los extremos y marcar los dedos. Pegarlos al cuerpo.

Cortar tiras y colocarlas como tiradores. Agregar dos bolitas aplanadas para los botones.

Hacer la cabeza a partir de una bolita. Ubicar y colocar otra bolita más chica en el frente para el hocico.

Ahuecar con un bolillo para hacer los ojos y la boca. Dividir el hocico con una esteca y hacer dos orificios para colocar las orejas.

Rellenar los ojos primero con pasta blanca y luego colocar una bolita chica de pasta negra para la mirada. Modelar el hocico y pegar.

14

15

16

17

Con rollitos de pasta simular los pelos. Hacer dos conitos, insertar en los orificios de las orejas y ahuecar con un bolillo.

18

Ratones

Modelar un rollito para el pantalón y doblar en el centro.

Con dos conitos de pasta para modelar sin teñir formar las patas de los ratones. Marcar los deditos con una esteca. Pegar a la base del pantalón.

Con un conito formar el cuerpo y colocar un palillo. Hacer dos rollitos para los brazos y pegarlos.

Modelar un conito para la cabeza, doblar la punta hacia arriba para formar la trompa.

19

20

21

22

Hacer los orificios para los ojos, las orejas y la boca con un palillo.

23

Rellenar los ojos con glasé negro y decorar el hocico. Pintar la cara y la boca con colorante.

24

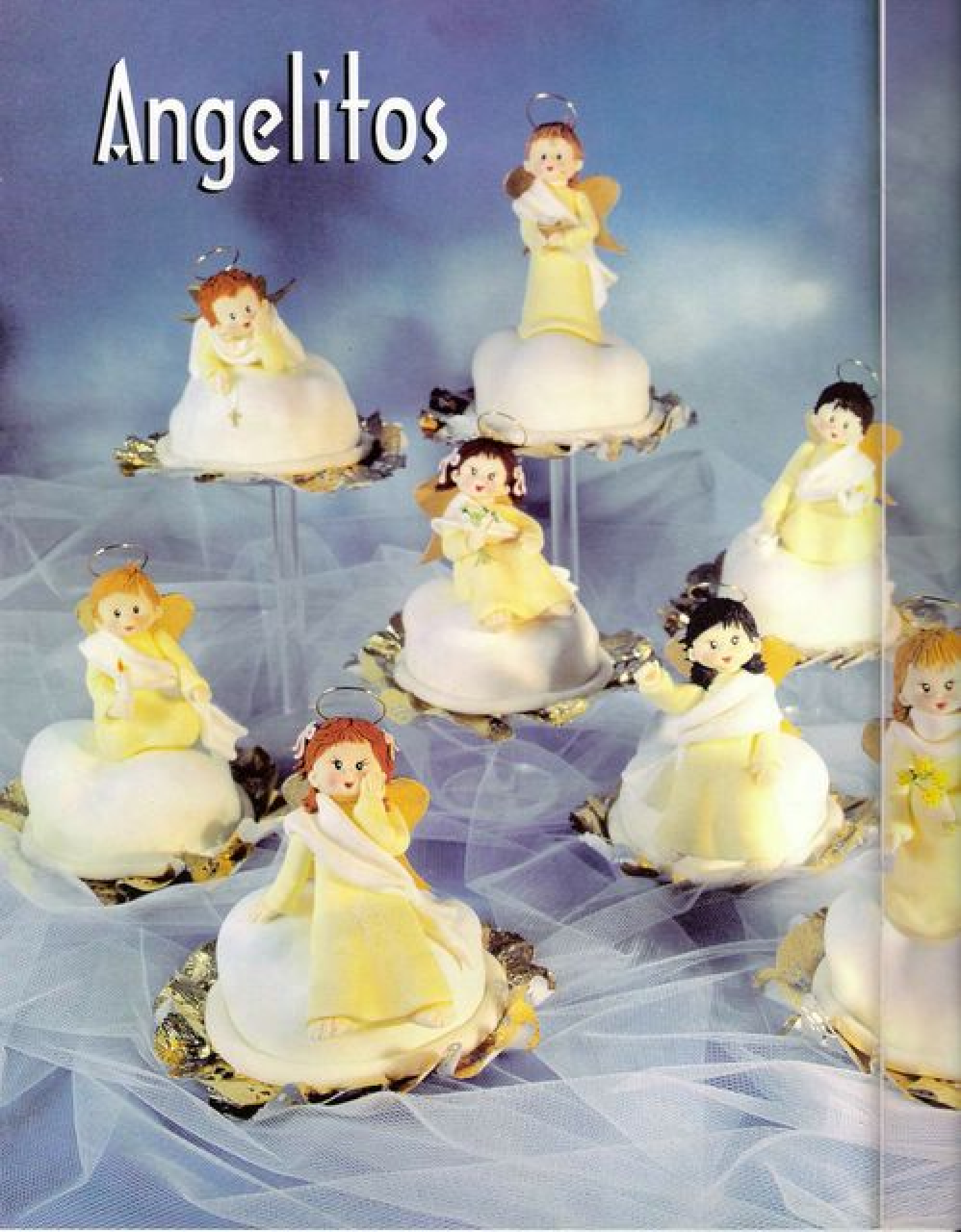
Modelar dos conitos para las orejas, colocar y ahuecar con un bolillo.

Preparar una torta redonda de 26 cm de diámetro y cubrirla con pasta para modelar. Colocarla sobre una bandeja forrada en la misma pasta.

Untar la superficie con glasé en distintos tonos de verde y pegar el árbol, las hojas, los hongos y los personajes.

Decorar pastitos de glasé y agregar algunas flores y piedritas.

Angelitos



1

2

Nubes

Preparar planchas de pionono, rellenarlas entre sí y cortar círculos de 8 cm de diámetro. Colocar las tortas sobre cartones forrados en papel aluminio.

Procesar el resto de pionono sobrante con vainillas, agregar dulce de leche hasta formar una masa. Colocar bolitas de esta pasta sobre las tortitas para darles forma.

Untar con dulce de leche y cubrirlas con pasta americana blanca.

Pegar en la base una blonda fruncida dorada y hacer un rollito de pasta alrededor de la tortita.

4

3

6

5

7

Angeles

Modelar un conito de pasta para modelar amarilla, ahuecar en la base y ubicar sobre la torta. Colocar un palillo para la cabeza.

Hacer los pies en color piel, comenzando con un conito. Marcar los deditos con esteca.

Con un rollito hacer el brazo, ahuecar en un extremo y pegar. Estirar pasta de goma blanca, cortar una tira y colocarla sobre el cuerpo.

Modelar el otro brazo, las manitos y ubicar.

Hacer la cabeza a partir de una bolita.

Ahuecar para los ojos y abrir una hendidura para la boca.

8

10

9

11

Colocar una bolita de pasta para la nariz y otras dos para las orejas.

12

Rellenar los ojos con glasé negro y pintar la carita con colorantes diluidos en agua. Decorar el pelo con glasé en cucurucho.

13

Pinchar un alambre dorado como aureola. Pegar las alas de pastillaje en la espalda.

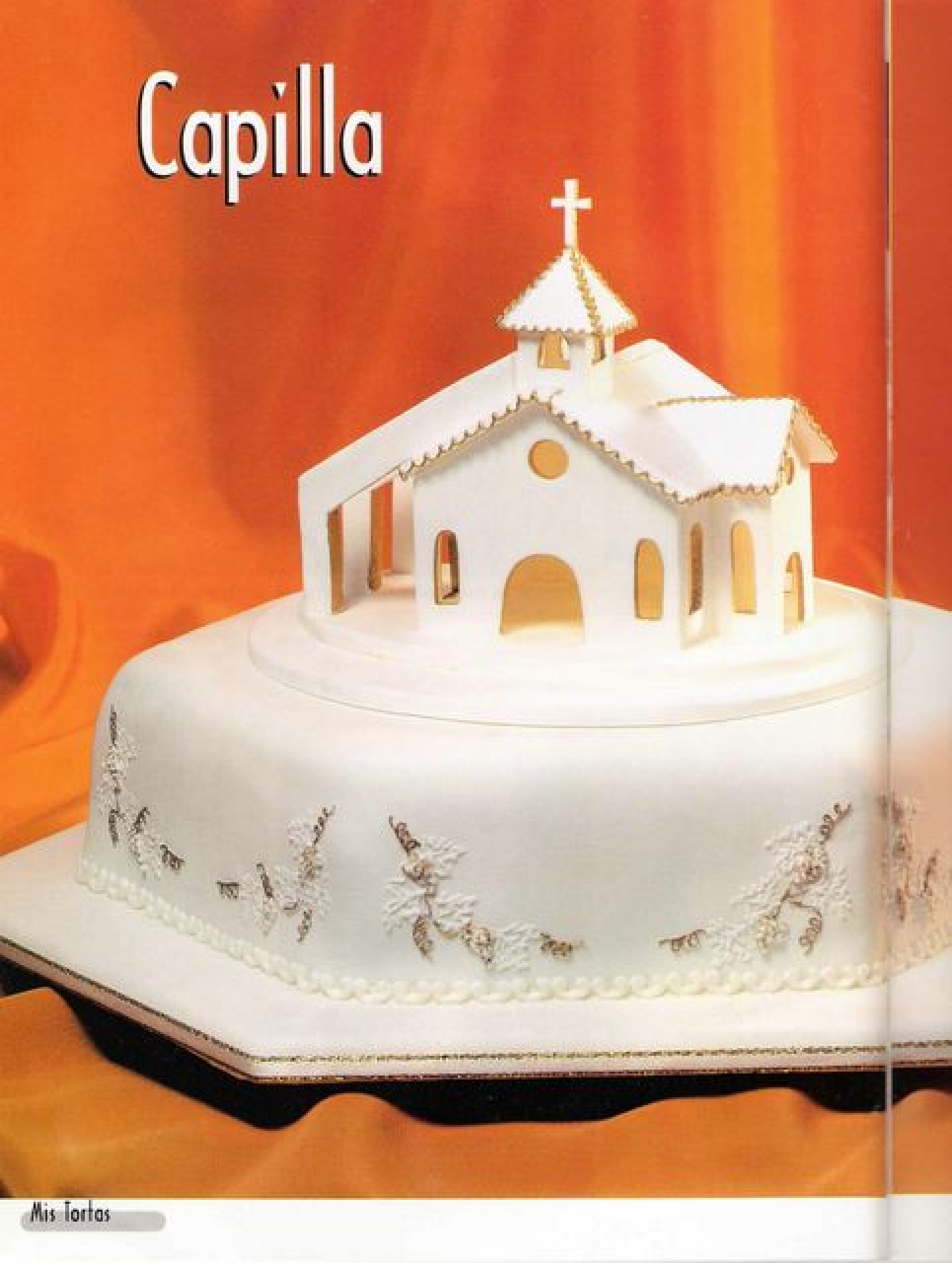
Pintar la superficie de las tortas con colorantes celeste y lila.

Modelar angelitos en diferentes posiciones.

14

15

Capilla



1

Cortar las piezas de la capilla en pastillaje según las indicaciones de "Mis Moldes". Dejar secar.

2

Pegar las bases entre sí con glasé. Colocar el fondo de la capilla y uno de los laterales.

Pegar el otro lateral y el frente.

Armar la entrada lateral. Pegar aparte las paredes y los techos del campanario entre sí.

3

4

Capilla

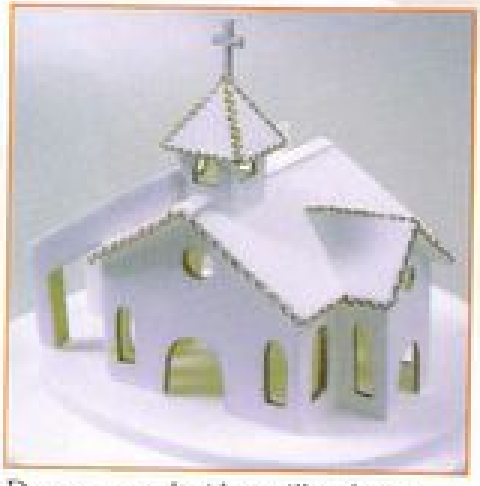
6

5

7

Colocar los techos y las lucarnas.

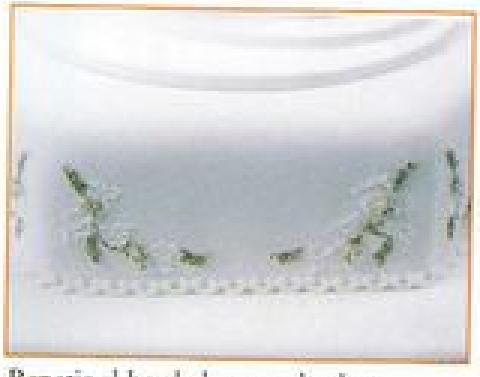
Agregar el campanario y las columnas.



Decorar con glasé la capilla y luego pintar detalles en dorado.

Preparar una torta hexagonal y cubrirla con pasta americana blanca. Marcar en los laterales con un alfiler el diseño, ver "Mis Moldes".

Seguir el dibujo con un cucurucho de glasé blanco. Pintar algunas partes del trabajo con colorante dorado.



Repetir el bordado en todos los laterales de la torta. Pegar la capilla con glasé a la superficie.

8

10

9

mis TORTAS

Marcela Capó

Marcela Capó
E-mail: marcelacapo@iname.com

Querida Marcela:

Soy una re-admiradora de tu revista y de tu programa. Éste es un S.O.S. que te mando, de verdad necesito de tu ayuda, tengo que hacer unas tortas de bodas y filigranas, y sé que para más seguridad se le agrega goma arábiga en polvo y algo más, pero no sé qué es, ni qué proporción. ¿Podrías ayudarme? También lleva hilos finos en el aire. Mi pregunta es también por la gran humedad que hay aquí en Salsipuedes, Córdoba.

Otra preguntita, ¿con qué pegas la pasta para modelar? Siempre uso clara de huevo, también probé con goma y no resultó ¿qué es mejor?

De verdad me hace falta tu ayuda, la que me dá tu programa.

Te considero una artista, una genia total. Besos.

LILIANA TORRES BRAIDA
Córdoba

Estimada Liliana:

Para realizar las filigranas y los hilos en el aire no necesitas hacer un glasé diferente al que hacés siempre. Para que éste no se corte y puedas trabajar mejor, lo ideal es que lo pases por una media para descartar cualquier pedacito de azúcar gruesa que pueda quedar. Después de esto tenés que batirlo a mano muy bien para retirarle todo el aire que dejan las batidoras.

De todos modos ese tipo de trabajo es muy difícil de hacer cuando el clima es húmedo, por eso aconsejo a mis alumnas que cuando les encargan un trabajo de estas características, consideren con el cliente un posible cambio en la decoración en caso de que el clima se presente de ese modo.

¿Qué se puede hacer?, por ejemplo, sustituir las filigranas de glasé por otras realizadas en pastillaje.

Para pegar la pasta para modelar en fresco utilizamos agua, pero cuando alguna de las piezas está seca las pegamos con glasé.

Muchas gracias por escribirnos y comentarnos tus dudas.

Un saludo.

Marcela Capó

CASA NESTOR

Línea completa en artículos de repostería y cotillón

VENTAS POR MAYOR UNICAMENTE

Cerrito 4205 • 2000 Rosario • Tel./Fax: (54-341) 432-0830 / 431- 1243/ 433-3888.
E-mail: casanestor@arnet.com.ar

CAIRO®

PLACAS MARCADORAS

www.cortantescairo.com.ar

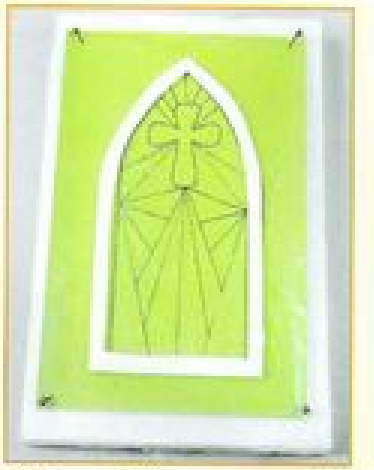
Comunión

Bastidor

1

Estirar pastillaje de 3 mm de espesor y cortar el bastidor, (ver "Mis Moldes"). Dejar secar.

2

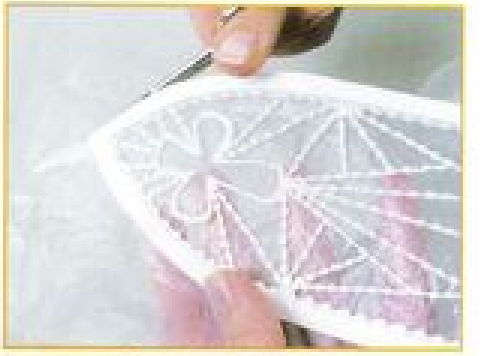


Colocar el diseño, un papel celofán y el tul sobre un telgopor. Sujetar con alfileres o chinches. Pegar el bastidor con glasé siguiendo el dibujo.

3

Con un cucurucho decorar el interior haciendo perlitas e hilos. Dejar secar.

4



Recortar alrededor del bastidor con una tijera y despegar el celofán.

Para las nenas

5

Modelar la base del cuerpo en pastillaje, colocar un palillo para la cabeza y dejar secar la pieza.

6

Estirar pasta de goma blanca, cortar una tira y fruncirla en uno de los lados. Pegar a la altura de la cintura.

7

Cubrir el torso con una tira de pasta de goma y marcar en el frente con una esteca.

Cortar tiras y formar el cinto y el moño de la espalda.

Modelar los brazos a partir de rollitos y pegar al cuerpo.

Hacer las manos en pasta de goma color piel y ubicar. Colocar sobre éstas un alambre para formar el rosario. Decorar puntitos de glasé blanco sobre el alambre.

8

9

10

11

A partir de una bolita hacer la cabeza y ubicar. Ahuecar con un palillo para los ojos y rellenar con glasé negro. Pintar las mejillas, la boca y las pestañas con colorante. Colocar una bolita de pasta para la nariz y otras dos para las orejas.

12

Decorar el pelo con glasé en cucurucho.

Flores

Hacer una bolita de pasta de goma y alambrar, practicar cortes con una tijera. Cortar los pétalos, abolillarlos y pegar la primera vuelta sobre el centro.

13

Continuar agregando pétalos utilizando cortantes más grandes hasta obtener el tamaño de la flor. Una vez secas las flores pintar el centro con tiza al pastel amarilla.

14

Preparar hojas de pasta de goma. Estirar la pasta, cortar, marcar las nervaduras y alambrarlas. Una vez secas pintarlas con colorantes.

15

17

16

18

Para los varones

Modelar el pantalón en pasta de goma gris y darle forma. Hacer los zapatos con conitos de pasta negra y pegar.

Colocar un conito de pasta blanca para el cuerpo y pinchar un palillo para la cabeza. Pegar en el frente una tira de pasta gris para formar la corbata.

Siguiendo las indicaciones del modelado anterior, hacer los brazos, las manos y la cabeza.
Pegar un moñito de pasta en el brazo.

Decoración de la torta

Modelar un conito de pasta de goma, practicar cortes con una tijera y alambar. Insertar alambres finos en los laterales. Pintar las espigas con colorante dorado. Hacer bolitas, aplanarlas y marcarlas en el centro. Pintar para darles el color del pan.

Preparar una torta de 28 cm de diámetro y otra de 18 cm. Cubrirlas con pasta americana amarilla. Colocar la torta mayor sobre la bandeja y pegar la más chica sobre ésta.

Con la pasta aun fresca, marcar las ondas del lateral (ver "Mis Moldes").

19

21

20

Estirar pasta de goma amarilla y cortar con un cortante de volados redondo. Afinar los bordes con un palillo.

Pegar el volado en forma paralela a la base.

Aclarar la pasta y repetir el trabajo de los pasos anteriores. Colocar ahora el volado en la primera línea marcada.

Hacer lo mismo con un color más claro y colocarlo en la segunda línea.

En el piso superior hacer un solo volado y pegarlo paralelo a la base.

Decorar con cucuruchos de glasé amarillo la terminación de los volados.

El gato con botas

1

Sombrero

Estirar pastillaje teñido de naranja y cortar el ala del sombrero (ver "Mis Moldes"). Dejar secar la pieza con forma, colocando debajo de ésta papel aluminio o algodón.

2

Modelar en cualquier pasta la copa del sombrero y cubrirla con un papel aluminio. Estirar pastillaje y forrar el molde preparado. Cortar la pasta en la base y dejar secar la pieza.

Pegar con glasé las dos partes del sombrero y colocar en la unión una tira de pasta verde. Pintar con colorante naranja.

Espada

Hacer un rollito de pastillaje, aplanarlo y cortar la espada (ver "Mis Moldes"). Cortar un círculo de 5 cm de diámetro y calar otro en el centro. Marcar los bordes con esteca y dejar secar sobre una media bocha de telgopor forrada con papel aluminio.

3

4

El gato con botas

5

Una vez secas las piezas pegarlas entre sí con glasé y colocar un rollito de pasta en la unión. Dejar secar la espada con dos soportes, uno en cada punta.

Dejar secar el glasé y pintar la espada con colorantes dorado y plateado.

6

Preparar una torta cuadrada de 25 cm de lado. Redondear los bordes superiores y cubrirla con pasta americana bordó. Colocarla sobre una bandeja redonda forrada con la misma pasta en blanco. Marcar con una esteca y pintar con colorante negro diluido en agua.

Almohadón

Modelar dos rollitos de pasta bordó, enroscar y pegar alrededor de la torta.

En las esquinas colocar un conito de pasta marcado y un rollito aplanado en la unión, para formar la borla.

Matizar con colorante dorado y estampar la superficie con la ayuda de un estencil y una esponja.

7

8

9

Gato

10

Preparar dos budines y hornearlos en latas de conserva. Tornear uno con forma de cono para el cuerpo y reservar el otro para la cabeza.

11

Untar la torta con dulce de leche y cubrir la base del cuerpo con una tira de pasta para modelar color gris. Hacer dos rollitos de la misma pasta para las patas y pegar al cuerpo.

12

Estirar una tira de pasta amarilla y otra naranja. Pegar entre sí con agua y cortar con un cortante uno de los lados.

13

Doblar la pasta y pegar sobre las patas formando la caña de las botas.

14

Modelar la horma de la bota a partir de un cono y pegar.

15

Estirar pasta para modelar verde, cortar una tira y recortar en la base con un cortante. Envolver el cuerpo y presionar la pasta en la zona de los hombros.

El gato con botas

16

Recortar la pasta sobrante y calar en el frente el escote. Pegar un recorte de pasta gris.

17

Presionar la pasta a la altura de la cintura y marcar los pliegues. Pintar los bordes del chaleco y los pliegues con colorante verde.

18

Cortar una tira de pasta negra y pegarla formando el cinturón. Hacer la hebilla con un rollito de pasta y pintarla de dorado. Colocar dos triángulos de pasta blanca como cuello y hacer los cordones con rollitos.

Tornear el otro budín formando la cabeza. Untarlo con dulce de leche y cubrirlo con pasta gris. Ahuecar con un bolillo para formar los ojos y la boca.

Rellenar los ojos primero con pasta amarilla y luego con una bolita negra. Modelar el hocico y pegarlo.

Hacer un conito, ahuecarlo ligeramente en el centro y colocarlo como oreja. Agregar un recorte de pasta blanca en el centro de la oreja. Modelar conitos de pasta gris y pegarlos a los costados de la cara.

19

20

21

23

22

24

Pintar los cachetes y la boca con colorantes diluidos en agua. Colocar como bigotes alambres finos pintados de negro.

Modelar los brazos en pasta para modelar sin teñir. Hacer un rollito, doblar y marcar los pliegues de la ropa. Pegar al cuerpo.

Recortar en pasta verde los hombros del chaleco y pegar sobre las mangas.

Cortar parte de la cabeza y pegar el sombrero.
Pegar unos conitos de pasta gris como pelo en la unión del sombrero con la cabeza.

Para los guantes, hacer un conito en pasta naranja, afinar y cortar. Marcar los dedos con una tijera.

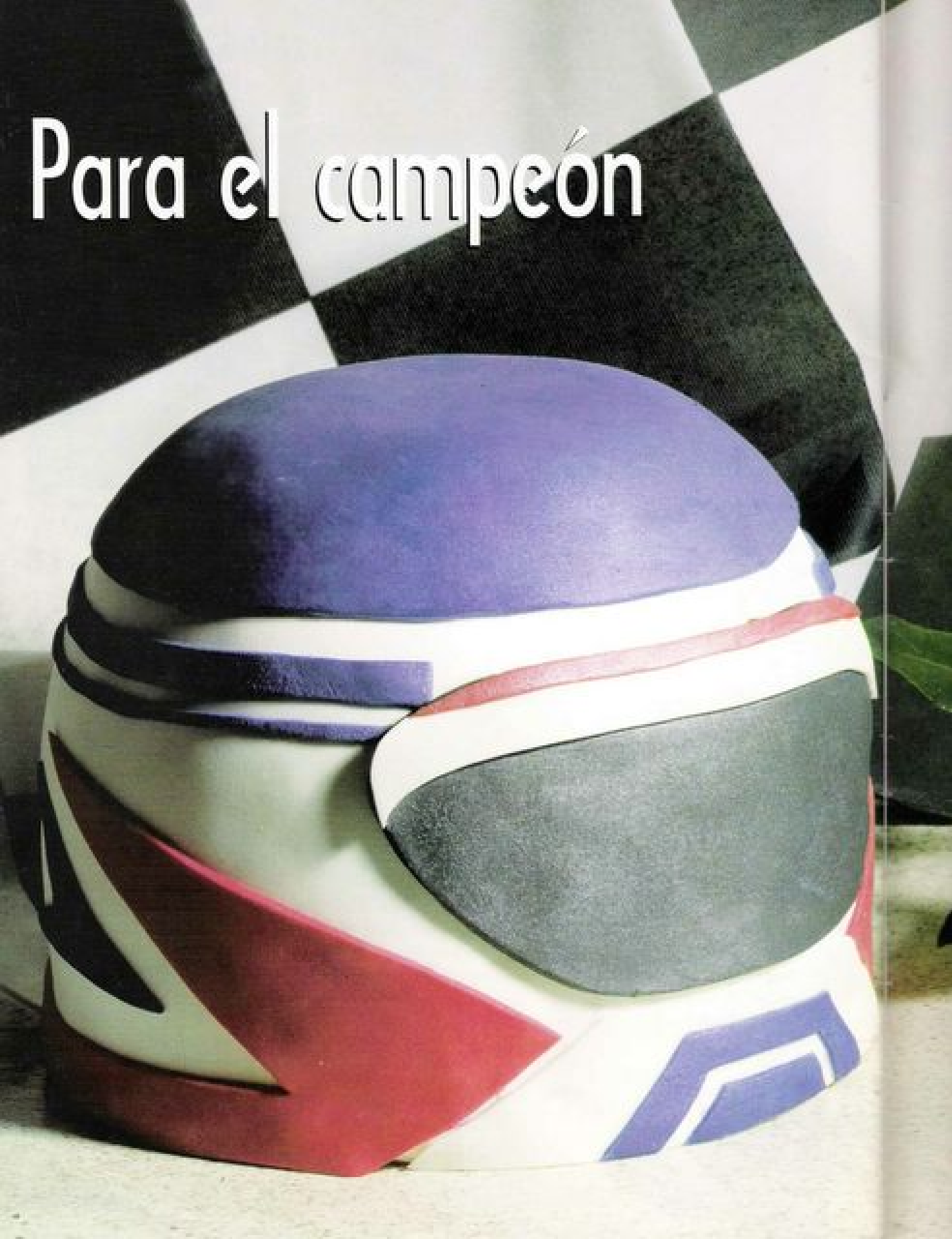
Abrir la pasta del lado de la muñeca y pegar a la manga.

25

27

26

Para el campeón



1

2

Preparar una torta con forma de media esfera y otra redonda de igual diámetro que la primera.

Pegar las tortas entre sí con dulce de leche y untar la superficie.

Cubrir con pasta americana blanca.

Cortar un círculo de pasta azul y pegarlo sobre la torta.

4

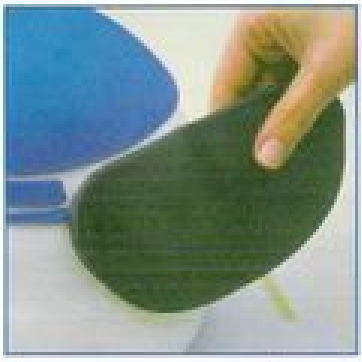
3

6

5

7

Por debajo del círculo pegar dos tiras de la misma pasta.



En pasta negra cortar la visera y pegar en el frente.

Agregar una tira blanca y otra roja más fina en la parte superior de la visera.

Preparar el diseño del lateral en pasta roja (ver "Mis Moldes") y ubicar.

Hacer lo mismo con el recorte azul.

Por último colocar las tiras del frente debajo de la visera.

8

10

9

misTortas
...y su mundo

Conduce Marcela Capó

MIERCOLES 18 HS.

Marcela Capó le propone nuevas ideas para la decoración artesanal de tortas. Una selección de deliciosas recetas y secretos para lucirse en la mesa.

mistortas@plussatelital.com.ar

PLUS

plussatelital@pramer.com.ar

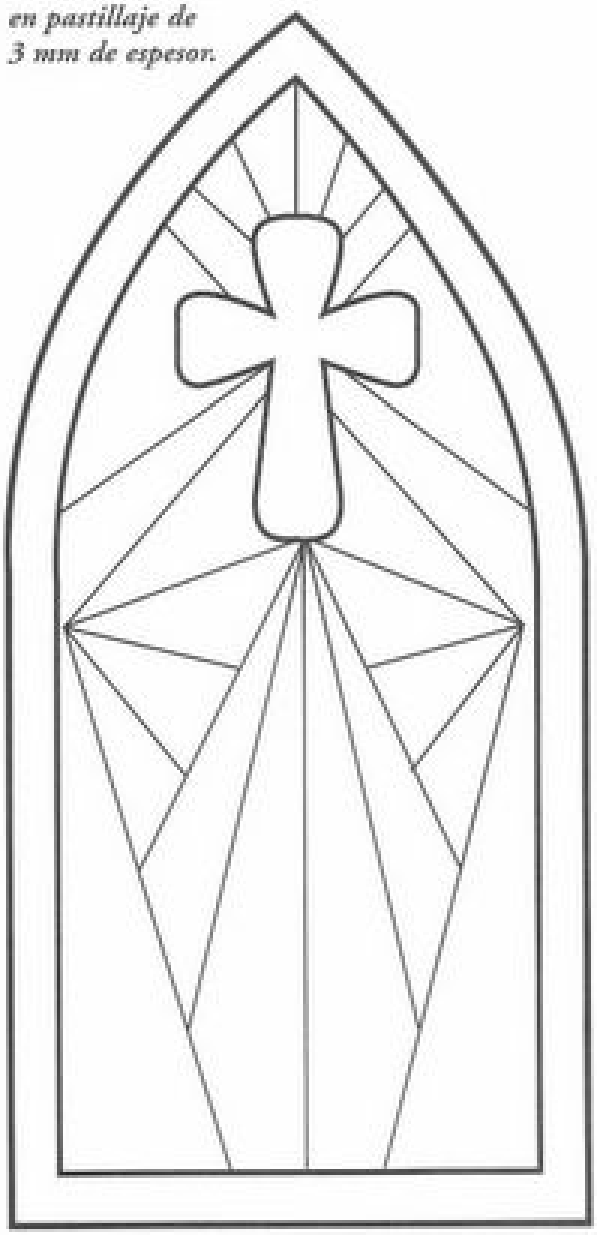
UN CANAL DE PRAMER. Bonpland 1745 - C1414CMU - Bs. As. Argentina - Tel: (5411) 4778-6666 - Fax: (5411) 4778-6407 - www.pramer.com.ar

mis moldes

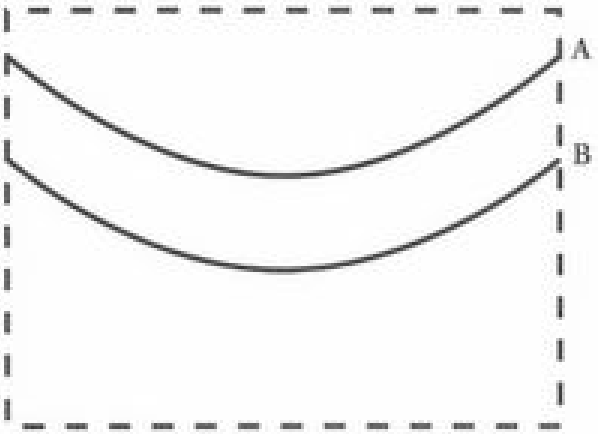
Suplemento de moldes de la revista MIS TORTAS Nº 19

Comunión

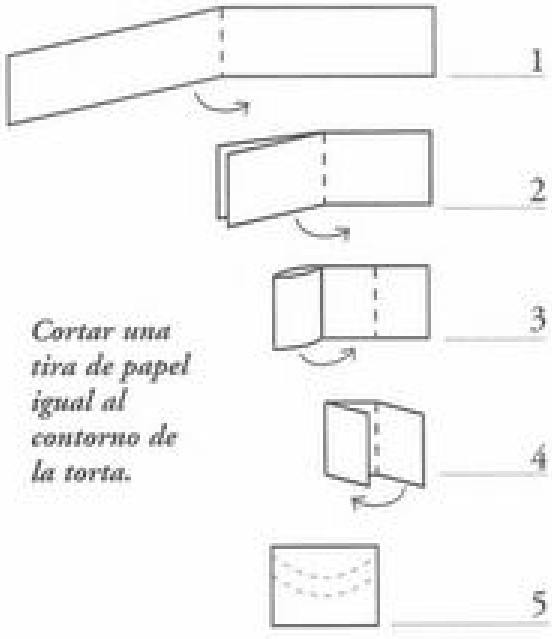
Cortar el bastidor en pastillaje de 3 mm de espesor.



Cortar primero por la línea A y marcar en la torta. Recortar luego por la línea B y volver a marcar.



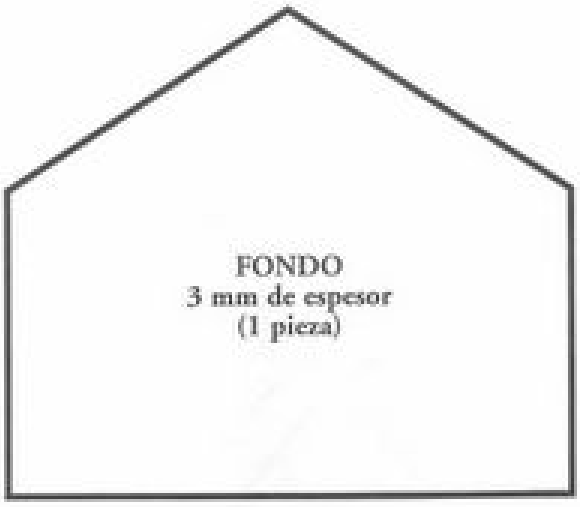
MOLDE PARA MARCAR LA TORTA



Cortar una tira de papel igual al contorno de la torta.

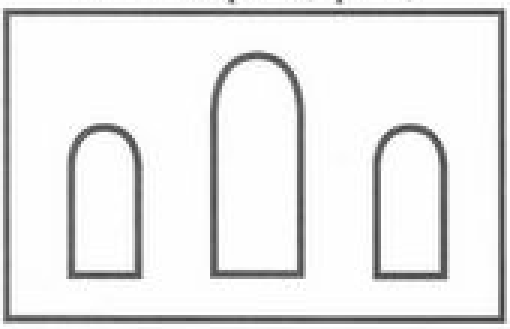
Capilla

FRENTE
3 mm de espesor
(1 pieza)

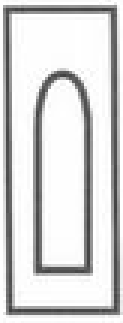


FONDO
3 mm de espesor
(1 pieza)

LATERAL
3 mm de espesor (2 piezas)

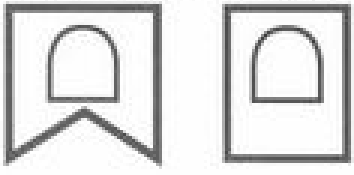


LATERAL
2 mm de espesor
(2 piezas)



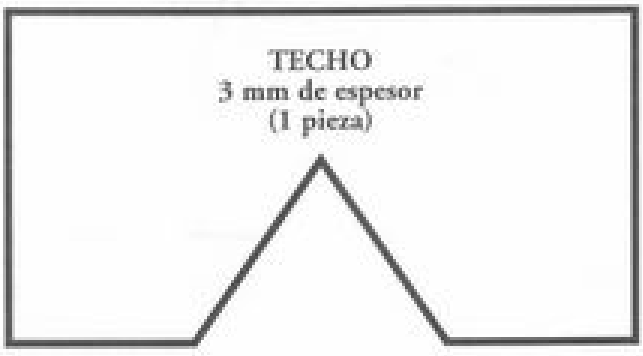
ENTRADA
LATERAL
2 mm de espesor
(1 pieza)

PAREDES DEL CAMPANARIO
2 mm de espesor (2 piezas de c/u)



CRUZ
3 mm de espesor
(1 pieza)

TECHO DEL
CAMPANARIO
2 mm de espesor
(4 piezas)



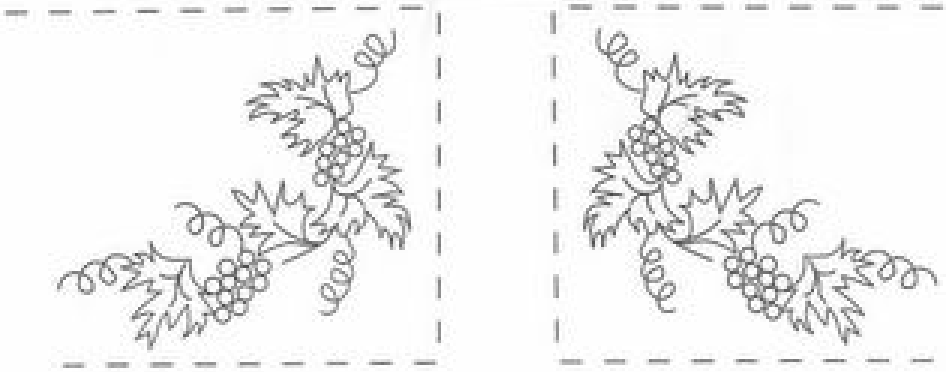
TECHO
3 mm de espesor
(1 pieza)

LUCARNA
3 mm de espesor
(2 piezas)

Cortar una lucarna
del derecho y otra
del revés.

BASE DE LA CAPILLA
5 mm de espesor

DISEÑO DEL LATERAL DE LA TORTA



BASE DE LA CAPILLA
5 mm de espesor

TECHO
3 mm de espesor
(1 pieza)

COLUMNAS
8 mm de espesor
(3 piezas)

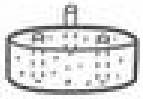
Para el campeón

Cortar en pasta americana roja, para los laterales. (2 piezas)

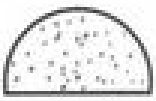
Cortar en pasta azul.

Cortar en pasta azul. (2 piezas)

ARMADO DE LA TORTA



Colocar un cartón en la base de la torta.



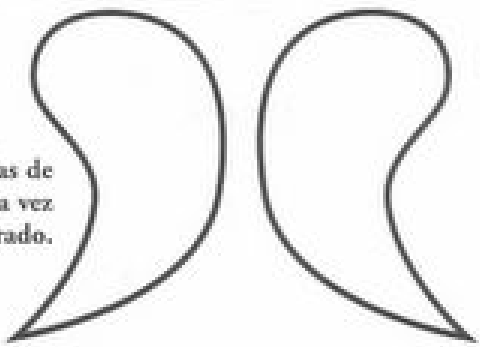
Insertar palillos sobre la torta redonda y luego pegar la media esfera sobre ésta.

Recortar el círculo en pasta americana azul y pegar en fresco sobre la torta.

Doble

Cortar en pasta americana negra.

Angelitos



Cortar las alas de 2 mm de espesor y una vez secas, pintar de dorado.

Recortar el círculo en pasta
americana azul y pegar en fresco
sobre la torta.

Doble

El gato con botas

ESPADA

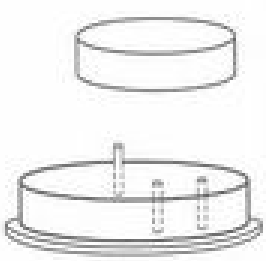
Modelar un rollito de pastillaje y aplanar desde la línea de puntos hacia el extremo. Cortar con el molde y afinar los bordes.

ALA DEL SOMBRERO

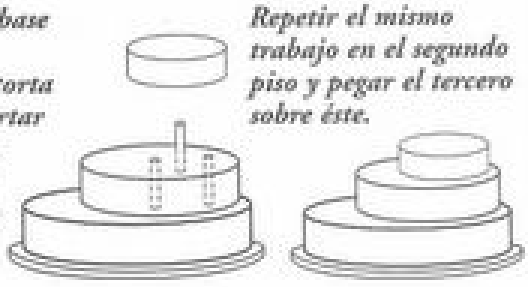
3 mm de espesor

Cortar en pastillaje naranja y dejar secar con forma.

Pensamientos



Colocar cada torta sobre una base de cartón y cubrir con pasta americana blanca. Ubicar la torta mayor sobre la bandeja e insertar palillos de la misma altura de ésta. Pegar el segundo piso de manera que quede desplazado hacia uno de los lados.



Repetir el mismo trabajo en el segundo piso y pegar el tercero sobre éste.

recetas
básicas para decorar tortas

PASTA AMERICANA

- *100 cc de agua*
- *2 y 1/2 cdas. de gelatina sin sabor*
- *25 g de vegetalina*
- *3 cdas. colmadas de glucosa*
- *2 kg de azúcar impalpable, aproximadamente*

1. Disolver la gelatina en el agua a baño María.
2. Agregar la vegetalina y la glucosa, revolviendo hasta integrar todos los ingredientes. Retirar del fuego.
3. Colocar azúcar sobre la mesada, hacer un hueco en el centro y agregar el líquido.
4. Amasar hasta obtener una masa elástica.

Para guardarlo, colocar el líquido en un bol con la mitad del azúcar. Mezclar y conservar tapado. En el momento de usarlo, amasar incorporando el resto del azúcar.

También se puede preparar la masa y guardarla en bolsas en el freezer. Para utilizarla, retirarla y dejar que tome temperatura ambiente; recién en ese momento se puede amasar.

PASTA PARA MODELAR

- *100 g manteca*
- *350 cc de agua*
- *200 g de harina*
- *3 cdas. de sopa de glucosa*
- *esencia a gusto*
- *2 kg de azúcar impalpable, aproximadamente*
- *1 cda. sopera de CMC*

1. Colocar en un recipiente la manteca con el agua y llevarlo al fuego hasta que rompa el hervor.
2. Agregar la harina de golpe y revolver con cuchara de madera mientras se cocina, aproximadamente 5 minutos. Dejar enfriar.
3. Agregar la glucosa y la esencia.
4. Colocar el CMC y amasar con el azúcar impalpable.

GLASÉ REAL

- *1 clara de huevo*
- *3 o 4 cdas. soperas de azúcar impalpable*
- *5 o 6 gotas de ácido acético*

1. Colocar en un recipiente la clara de huevo y el azúcar impalpable. Mezclar y batir en batidora.
2. Agregar ácido acético. Continuar batiendo, mientras se agrega más azúcar impalpable, hasta obtener la consistencia deseada.

PASTA DE GOMA

- *1 cda. de té de CMC (carboximetil celulosa)*
- *3 cdas. soperas de agua*
- *1 cdta. de glucosa*
- *250 g de azúcar impalpable, aproximadamente*

1. Tamizar el azúcar con el CMC.
2. Disolver la glucosa en el agua.
3. Unir las dos preparaciones y amasar hasta que la pasta se endurezca. Colocar en bolsitas de polietileno para evitar que se reseque.

Para poder utilizar, dejar reposar por lo menos 24 horas.

También puede guardarse en tarros herméticos con la mitad del azúcar impalpable. En el momento de usarla, amasar incorporando el resto de la misma.

PASTILLAJE

- *1 cda. sopera al ras de gelatina sin sabor*
- *1/2 taza de agua*
- *800 g de azúcar impalpable, aproximadamente*

1. Disolver la gelatina con el agua a baño María. Retirar del fuego.
2. Incorporar azúcar impalpable.
3. Amasar hasta obtener elasticidad.

Para guardarlo, seguir las mismas recomendaciones que para la pasta americana.

¿IMAGINÓ UN LUGAR DONDE PUEDA CONSEGUIR TODO PARA SU REPOSTERÍA Y COCINA?
Visite Nuestro Local y se ASOMBRARÁ.
EL NUEVO EMPORIO
FABRICANTE - IMPORTADOR - MAYORISTA
LÍNEAS Nene - Wilton Picos - Mangas - Cortantes de formas variadas - Materia Prima - Accesorios
Herramientas para PORCELANA FRÍA - Placas para Chocolate y Azúcar - Utensilios para GASTRONOMÍA
COCHABAMBA 3577/79 (1252) BUENOS AIRES - TEL.: 4942-6644 - 4941-6722. FAX: 4941-2178
E-mail: elnuevoemporio@radar.com.ar ATENCIÓN AL PÚBLICO: Lunes a viernes 8 a 18.30. Sábados 8 a 12.30.